



SILVERCREST®



YOGURTERA SJB 15 B1
YOGURTIERA SJB 15 B1

ES
YOGURTERA
Instrucciones de servicio

IT MT
YOGURTIERA
Istruzioni per l'uso

PT
IOGURTEIRA
Instruções de manejo

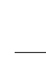
GB MT
YOGURT MAKER
Operating instructions

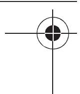
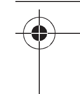
DE AT CH
JOGHURTBEREITER
Bedienungsanleitung

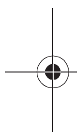
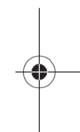
IAN 88839

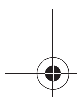
ES IT PT GB
MT DE AT CH



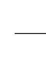
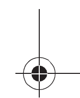


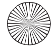



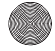













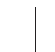

1

2

SilverCrest

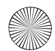
4

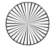
3

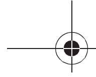



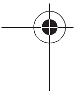
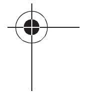
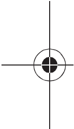
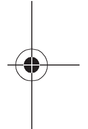
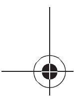
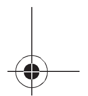
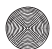
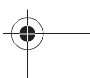
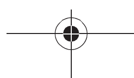
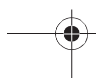









Índice

Le felicitamos cordialmente por la compra de su nuevo aparato.

Se ha decidido por un producto de alta calidad. Las instrucciones de uso son una parte integral de este producto. Contienen importantes indicaciones para la seguridad, el uso y la eliminación.

Antes de utilizar el producto, debe familiarizarse con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto solo como está descrito y para los campos de aplicación indicados.

En caso de transferir el producto a terceros, entregue también toda la documentación.

1. Descripción del aparato

1.1 Uso previsto

La yogurtera SilverCrest SJB 15 B1 ha sido diseñada para la elaboración de yogur. No puede utilizarse para la elaboración de otros alimentos.

Use su yogurterasolo en el interior de su domicilio, nunca al aire libre.

Este aparato está diseñado para uso doméstico, no para uso industrial.

El aparato también es apropiado para:

- el uso en cocinas para trabajadores en tiendas, oficinas y otros sectores profesionales,
- el uso en explotaciones agrícolas,
- clientes en hoteles, moteles y otras residencias,
- hostales.

1.2 Volumen de suministro

- 1 Yogurtera
  se compone de
  - 1 parte inferior con el sistema eléctrico
  - 1 tapa
  - 7 vasos de yogur de 180 ml
- 1 instrucciones de uso

2. Denominación de las piezas (vea la página desplegable)

1 Tapa
2 Vasos de yogur
3 Parte inferior
4 Botón de encendido/apagado con luz de control

3. Datos técnicos

Tensión nominal:	230 V~/50 Hz
Potencia nominal:	15 W
Clase de protección:	II



4. Indicaciones de seguridad

4.1 Explicación de términos

En este Manual encontrará los siguientes términos señalizadores:



¡Advertencia!
Alto riesgo: El no observar la advertencia puede causar daños al cuerpo y a la vida.

¡Cuidado!
Riesgo medio: El no observar la advertencia puede causar un daño material.

Nota:
Riesgo pequeño: Circunstancias que debería tener en cuenta en el manejo del aparato.

4.2 Información general

- Antes de usar el aparato, lea atentamente estas instrucciones de uso. Éstas son una parte integral del aparato y deben estar siempre a mano.
- Utilice el aparato únicamente para el uso previsto descrito (ver "1.1 Uso previsto" en la página 3).
- Para evitar daños, compruebe que la tensión de red requerida (véase la placa de características del aparato) coincide con la de su red eléctrica.
- El aparato no está diseñado para que lo usen personas (menores incluidos) con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o con una experiencia o conocimiento deficientes, a menos que estén vigiladas por una persona responsable de su seguridad o hayan recibido de la misma instrucciones sobre cómo usar el aparato. Vigile a los menores para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Tenga en cuenta que todo tipo de derechos de garantía o responsabilidades expiran si se han empleado piezas accesorias no recomendadas en estas instrucciones de uso o si, a la hora de efectuar reparaciones, no se han utilizado exclusivamente piezas de recambio originales. Esto se aplica también en el caso de reparaciones llevadas a cabo

por personas no cualificadas. Encontrará la dirección del servicio técnico en (ver "Centro de servicio técnico" en la página 11).

- Ante cualquier posible anomalía de funcionamiento dentro del plazo de vigencia de la garantía, la reparación del aparato siempre será a cargo de nuestro Service-Center. En caso contrario se extinguirá todo derecho de garantía. Encontrará la dirección del servicio técnico en (ver "Centro de servicio técnico" en la página 11).
- No deje nunca sin vigilancia el aparato mientras esté en funcionamiento: así podrá intervenir oportunamente en caso de funcionamiento defectuoso.

4.3 Protección contra descargas eléctricas



¡Advertencia! Las siguientes indicaciones de seguridad deberían protegerle de una descarga eléctrica.

- Si el aparato está dañado, éste no debe utilizarse bajo ningún concepto. En estos casos, llévelo a reparar por personal técnico cualificado. Encontrará la dirección del servicio técnico en (ver "Centro de servicio técnico" en la página 11).
- Si la conexión a la red de este aparato se daña, tiene que ser sustituida por el fabricante u otra persona cualificada para evitar peligros.
- En el aparato no debe penetrar nunca ni agua ni otros líquidos. Por lo tanto:
  - nunca lo instale en el exterior
  - no lo sumerja nunca en líquidos
  - no coloque sobre el mismo objetos llenos de líquidos, p. ej., cazos
  - nunca lo instale en ambientes con mucha humedad.

  En caso de penetrar líquido en el aparato, desconecte inmediatamente el enchufe de red y lleve el aparato para que lo repare el personal técnico cualificado. Encontrará la dirección del servicio técnico en (ver "Centro de servicio técnico" en la página 11).
- Debe evitarse la utilización de cables prolongadores. Esto sólo está permitido bajo unas condiciones muy determinadas:
  - el cable prolongador debe ser adecuado para la intensidad de corriente del aparato
  - el cable prolongador no debe estar tendido "en el aire": no debe poder tropezar nadie con él, ni quedar al alcance de los niños
  - el cable prolongador no debe estar nunca dañado
  - en la toma de corriente no debe haber ningún otro aparato enchufado además de éste, ya que de lo contrario se puede producir una sobrecarga de la red eléctrica (¡prohibido utilizar enchufes múltiples!).
- El aparato no se puede hacer funcionar con un reloj programador externo o un sistema de telecontrol independiente, como por ejemplo una base de control remoto.
- No toque nunca el cable de red, el aparato o el enchufe con las manos húmedas.
- Para desenchufar el cable de red, tire siempre de la clavija. No lo haga nunca tirando del propio cable.
- No lleve nunca el aparato tirando del cable de red.
- Evite doblar o aplastar el cable de red.

- Cuando use el aparato, desenrolle todo el cable de redpara evitar que se sobrecaliente o funda.
- Mantenga el cable de red alejado de las superficies calientes (p. ej., placas de cocina).
- Cuando no utilice el aparato, desconecte la clavija de la toma de corriente. Sólo entonces el aparato se encuentra totalmente sin corriente.

4.4 Por la seguridad de su hijo



¡Advertencia! Con frecuencia, los niños no pueden evaluar correctamente los peligros, con el consiguiente riesgo de sufrir lesiones. Por esta razón, observe lo siguiente:

- Este producto sólo se debe utilizar bajo la supervisión de adultos.
- Preste atención a que el aparato se encuentre siempre fuera del alcance de los niños.
- Asegúrese que los niños no pueden hacer caer el aparato tirando del cable.
- Tenga cuidado de que los niños no jueguen con el plástico del envase, ya que podría suponer peligro de muerte para ellos. Los plásticos del envase no son un juguete.

4.5 Daños materiales

¡Cuidado! Para evitar posibles daños materiales tenga en cuenta las siguientes disposiciones.

- El aparato no debe colocarse sobre placas de cocina calientes, meterse en hornos calientes o instalarse cerca de calentadores de gas o de agua fluyente, ya que podría provocar daños.
- No puede descartarse que los productos para la conservación de las encimeras (muebles) contengan componentes que ataquen y reblandezcan las patas de goma. En este caso coloque el aparato sobre una base no inflamable.
- No coloque objetos sobre el aparato.
- En una tormenta el aparato conectado a la red eléctrica puede resultar dañado por los rayos.

5. Antes del primer uso

1. Saque del embalaje el aparato y todos sus accesorios.
2. Compruebe que el aparato no presenta daños.
3. Limpie el aparato antes de usarlo por primera vez. Siga, para ello, las instrucciones del capítulo "6. Limpieza" en la página 7.

6. Limpieza



¡Advertencia! Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica o de un incendio:

– Saque el enchufe de la toma de corriente antes de cada limpieza.
– No meta nunca el aparato en agua y protéjalo de las salpicaduras y las gotas de agua.

¡Cuidado! No utilice en ningún caso productos de limpieza corrosivos o que puedan rayar o dejar rozaduras. Con ello se podría dañar el aparato.

Nota: No demore en exceso la limpieza; así los restos de alimento no formarán una costra muy difícil de eliminar.

1. Frote el aparato con un paño suave húmedo, por dentro y por fuera. También puede utilizar un detergente suave, pero en ese caso debe aclararlo con agua limpia.
2. Frótelo después con un paño seco.
3. Lave los vasos de yogur **2** (vasos y tapas) y la tapa **1** en el fregadero o en unlavavajillas.

7. Preparación del yogur

7.1 Así se hace yogur

Para hacer yogur usted mismo necesita:

- 1 l de leche o nata

  Nota: El contenido graso del yogur corresponde al contenido graso de la leche utilizada. Para hacer yogur de nata no utilice leche, sino nata fresca o añada a la leche la nata correspondiente.

- Algunas cucharadita de yogur con cultivos vivos (leche fermentada, yogur probiótico, yogur casero, yogur comercial con cultivos vivos).

  Nota: La leche fermentada, el yogur probiótico o su yogur casero contienen siempre cultivos vivos. Algunos yogures comerciales son conservables y no contienen ya cultivos vivos. Pruebe su "yogur preferido" como proveedor de cultivos, y juzgue si le satisface el resultado.

- Yogurtera
- aprox. 10-12 horas

La leche contiene lactosa. Esta se transforma en ácido láctico gracias a las bacterias de la leche (cultivo de yogur), con lo que se forma el yogur. Para que esto se produzca, la yogurtera crea la temperatura óptima a la que pueden multiplicarse bien los cultivos de yogur.

En la leche no debe haber ninguna otra bacteria, ya que pueden echar a perder el yogur. Preste siempre mucha atención a la limpieza, en especial en los vasos de yogur. Además puede hervir previamente la leche y dejarla enfriar a unos 40°C antes de añadir el cultivo de yogur.

Notas:

- El yogur casero es más cremoso y no tan espeso como el comprado.
- Durante la preparación puede desprenderse algo de agua. Eso es

normal. Elimínela vertiéndola o incorpórela agitándolo.

- Con su propio yogur puede hacer el siguiente. A mayor frecuencia con la que repita el proceso, más fluido será el yogur que se forme. Si es demasiado líquido, debe volver a comenzar el proceso con un yogur comprado nuevo.
- Si utiliza solo 900 ml de leche, el yogur es algo más espeso.
- Si añade 3 – 4 cucharadas soperas de leche en polvo el yogur resulta más espeso.
- El yogur se espesa si lo deja descansar 1 día en frigorífico antes de consumirlo.
- La leche de larga conservación no necesita hervirse antes de preparar el yogur.
- En lugar de cultivos de yogur de otro yogur se puede utilizar también yogur en polvo de la tienda naturista o Internet.
- También se puede preparar yogur con leche de soja. Utilice como proveedor de cultivos un yogur que también haya sido preparado con leche de soja.

7.2 Preparación de yogur natural

1. Hierva 1 l de leche.
2. Deje enfriar la leche hasta que esté tibia.

   Nota: Si añade cultivo de yogur cuando la leche todavía está demasiado caliente, las bacteria mueren y ya no se forma yogur.
3. Añada a la leche enfriada unas 5 cucharaditas de yogur con cultivos vivos.
4. Remuévalo bien, para distribuir convenientemente los cultivos.
5. Vierta la leche en los vasos bien limpios **2**.
6. Cierre bien los vasos
7. Coloque los vasos en la parte inferior **3**.
8. Coloque la tapa **1** sobre la parte inferior **3**.
9. Encienda la yogurtera con el botón de encendido/apagado **4**.

   Se ilumina la luz de control en el interruptor de encendido-apagado **4** .

Al cabo de 10 o 12 horas el yogur ya está consistente.

10. Apague el aparato.
11. Después de cada utilización, desenchufe la clavija de la toma de corriente. Solo así queda el aparato totalmente sin corriente.
12. Deje enfriar un poco más los vasos cerrados y después colóquelos en el frigorífico.

7.3 Ideas de recetas para mezclas con yogur

Con el yogur natural puede prepararyogur de frutas o yogur con cualquier sabor. No hay límites para su fantasía. Pero esto no debe hacerse hasta **después** de preparar el yogur, ya que de lo contrario este no sale bien.

Yogur de fruta:

Mezcle con el yogur fruta fresca o un preparado de fruta, como por ej. mermelada.

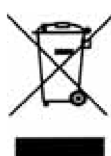
Otros sabores:

Añada al yogur azúcar de vainilla, vainilla, nueces, chips de chocolate, turrón, copos de coco u otros sabores.

Tsatsiki:
Mezcle con el yogur agitándolo con pepino en trozos pequeños, ajo y un poco de aceite de oliva.

8. Eliminación

8.1 Aparato



El símbolo del cubo de basura tachado sobre ruedas significa que el producto, en la Unión Europea, tiene que ser entregado en un puesto colector de basura separada. Esta regla se aplica a este producto y a todos los accesorios marcados con este símbolo. Los productos marcados no pueden ser desabastecidos por la basura casera normal, sino tienen que ser entregados en un puesto de recepción para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. El reciclaje ayuda a reducir el consumo de materias primas y a aliviar el medio ambiente. Puede obtener información sobre la evacuación y la localización del punto de reciclaje más cercano, por ejemplo, en el servicio de limpieza municipal o en las páginas amarillas.

8.2 Embalaje

Si desea eliminar el embalaje, respete las correspondientes normas medioambientales de su país.

9. Garantía de HOYER Handel GmbH

Estimada clienta, estimado cliente:
usted recibe una garantía de 3 años para este aparato a partir de la fecha de compra. En caso de haber defectos en el producto le corresponden a usted derechos legales respecto al vendedor del producto. Nuestra garantía, que se presenta a continuación, no limita estos derechos legales.

Condiciones de garantía

El periodo de garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el ticket de caja. Este comprobante se necesita como prueba de la compra.

Si en el transcurso de tres años a partir de la fecha de compra de este producto aparece algún defecto de material o de fabricación, nosotros le repararemos o repondremos el producto, a nuestra elección, sin coste para usted. Esta prestación de garantía presupone que dentro del plazo de tres años se presentará el aparato defectuoso y el comprobante de compra (ticket de caja) y se describirá brevemente por escrito en qué consiste el defecto y cuándo se produjo.
Cuando el defecto esté cubierto por nuestra garantía, recibirá de vuelta el producto reparado o uno nuevo. Con la reparación o el cambio del producto no comienza un nuevo periodo de garantía.

Periodo de garantía y reclamaciones legales por defectos

El periodo de garantía no se prolonga por la prestación de la garantía. Esto también es válido para las piezas cambiadas o reparadas. Los daños y defectos que puedan existir ya al realizar la compra se deberán notificar inmediatamente después de desembalar el producto. Las reparaciones que se produzcan una vez transcurrido el periodo de garantía, se deberán pagar.

Alcance de la garantía

El aparato ha sido producido cuidadosamente siguiendo unas exigentes directivas de calidad y se ha comprobado meticulosamente antes de su suministro.

La prestación de garantía es válida para defectos de material o de fabricación. Esta garantía no abarca aquellas piezas del producto sometidas a un desgaste normal y que por lo tanto se pueden considerar como piezas de desgaste, o los daños en piezas frágiles como p. ej. interruptores, acumuladores o piezas fabricadas de vidrio.

Esta garantía se extingue si el producto dañado no se ha utilizado o mantenido correctamente. Para que el uso del producto sea correcto, se deben seguir exactamente todas las indicaciones contenidas en las instrucciones de uso.

Es imprescindible evitar todos aquellos usos y manejos que se desaconsejan o de los que se advierte en las instrucciones de uso.

El producto está destinado solo para uso privado, no profesional.

La garantía se extingue en caso de manejo indebido o incorrecto, empleo de violencia y en caso de intervenciones que no hayan sido realizadas por nuestro centro de servicio técnico autorizado.

Desarrollo de un caso de garantía

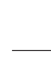
Para garantizar una rápida gestión de su asunto, siga las siguientes indicaciones:

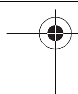
- Para todas las consultas tenga preparado el número de artículo (para este aparato: IAN 88839) y el ticket de caja como prueba de la compra.
- El número de artículo lo encontrará en la placa de características, un grabado, en la portada de sus instrucciones (abajo a la izquierda) o como adhesivo sobre la parte posterior o la inferior.
- Si se producen fallos de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto telefónico o por correo electrónico con el centro de servicio que a continuación se nombra.
- Una vez registrado como defectuoso ya puede enviar el producto, exento de franqueo, a la dirección del servicio técnico que se le habrá comunicado, acompañándolo con el comprobante de compra (ticket de caja) y con la descripción del defecto y de cuándo se ha producido.



En www.lidl-service.com puede usted descargar este y muchos otros manuales, vídeos de productos y software







Centro de servicio técnico

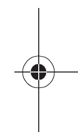
ES Servicio España
Tel.: 902 59 99 22
(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))
(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))
E-Mail: hoyer@lidl.es
IAN: 88839

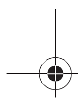
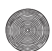


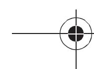
Proveedor

Tenga en cuenta que la siguiente dirección no es **ninguna dirección de servicio técnico.** Contacte primero con el centro de servicio técnico arriba citado.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
D-22761 Hamburg
Deutschland


Indice

Congratulazioni per l'acquisto del vostro nuovo apparecchio.

Avete acquistato un prodotto di qualità. Le istruzioni per l'uso sono parte integrante del prodotto. Esse contengono avvertenze importanti sulla sicurezza, l'utilizzo e lo smaltimento.

Prima di utilizzare il prodotto leggere con attenzione tutte le avvertenze relative all'uso e alla sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi di impiego indicati.

In caso di cessione del prodotto a terzi consegnare tutta la documentazione.

1. Descrizione dell'apparecchio

1.1 Uso previsto

La yogurtiera SilverCrest SJB 15 B1 è destinata alla preparazione dello yogurt e non deve essere utilizzata per altri alimenti.

La yogurtiera deve essere utilizzata esclusivamente all'interno dell'ambiente domestico e mai all'aperto.

Questo apparecchio è destinato all’uso in abitazioni private e non può essere utilizzato per applicazioni commerciali.

L'apparecchio è anche adatto per:

- l'utilizzo in cucine per dipendenti in negozi, uffici e altri luoghi di lavoro,
- l'utilizzo in contesto agricolo,
- clienti di hotel, motel e altri tipi di alloggi,
- Bed & Breakfast

1.2 Dotazione

- 1 Yogurtiera
  composta da
  - 1 base contenente la parte elettrica
  - 1 coperchio
  - 7 vasetti per yogurt da 180 ml
- 1 manuale d'uso

2. Denominazione dei componenti (vedere pagina ripiegata)

1 Coperchio
2 Vasetti per yogurt
3 Base
4 Tasto on/off con spia di controllo

3. Dati tecnici

Tensione nominale: 230 V~/50 Hz
Potenza nominale: 15 W
Classe di protezione: II



4. Indicazioni di sicurezza

4.1 Spiegazione dei termini

Nelle presenti istruzioni per l'uso vengono utilizzati i seguenti termini di segnalazione:



Avvertenza!
Pericolo elevato: la mancata osservanza dell'avvertenza può determinare lesioni fisiche e mortali.

Attenzione!
Pericolo medio: la mancata osservanza dell'avvertenza può causare danni materiali.

Indicazione:
Pericolo ridotto: circostanze che devono essere osservate nell'utilizzo dell'apparecchio.

4.2 Indicazioni generali

- Prima dell'utilizzo leggere accuratamente le presenti istruzioni per l'uso. Sono parte integrante dell'apparecchio e devono essere disponibili in qualsiasi momento.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'impiego previsto (vedi "1.1 Uso previsto" a pagina 12).
- Per evitare di danneggiare l'apparecchio, verificare che la tensione di rete disponibile corrisponda alla tensione di rete necessaria (vedere targhetta sull'apparecchio).
- Il presente apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) che presentino limitazioni delle proprie capacità fisiche, sensoriali o mentali né con scarsa esperienza e/o scarse nozioni in merito, tranne nel caso in cui siano sorvegliate da una persona che si fa carico della loro sicurezza o abbiano ricevuto da questa istruzioni su come utilizzare l'apparecchio. I bambini devono essere sorvegliati per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Si ricorda che qualsiasi diritto di garanzia decade automaticamente qualora si utilizzino accessori non consigliati nelle presenti istruzioni per l'uso oppure qualora vengano effettuate riparazioni con pezzi di ricambio non

originali. Ciò vale anche in caso di riparazione ad opera di personale non qualificato. L'indirizzo dell'assistenza si trova in "Centro d'assistenza" a pagina 19.
- In caso di eventuali anomalie di funzionamento entro il periodo della garanzia, la riparazione dell'apparecchio può essere eseguita soltanto dal nostro centro d'assistenza. In caso contrario decade qualsiasi diritto di garanzia. L'indirizzo dell'assistenza si trova in "Centro d'assistenza" a pagina 19.
- Durante il funzionamento non lasciare mai l'apparecchio incustodito, in modo tale da poter intervenire tempestivamente in caso di anomalie di funzionamento.

4.3 Protezione dalle folgorazioni



Avvertenza! Le seguenti istruzioni di sicurezza servono per proteggere l'utente da folgorazioni elettriche.

- Mai utilizzare l'apparecchio se danneggiato. In tal caso la riparazione dell'apparecchio deve essere eseguita da personale specializzato. L'indirizzo dell'assistenza si trova in "Centro d'assistenza" a pagina 19.
- Se il cavo di rete di questo apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o da una persona ugualmente qualificata, per evitare pericoli.
- Evitare che acqua o altri liquidi penetrino nell'apparecchio. Quindi:
  - non utilizzare all'aperto
  - non immergere in liquidi
  - non appoggiare sull'apparecchio oggetti contenenti liquidi, ad es. pentole
  - non utilizzare in ambiente molto umido.

  In caso di contatto dell'apparecchio con liquidi, rimuovere immediatamente la spina di rete e far riparare il dispositivo da personale qualificato. L'indirizzo dell'assistenza si trova in "Centro d'assistenza" a pagina 19.
- L'utilizzo di cavi di prolunga dovrebbe essere evitato. È consentito solo in presenza di presupposti ben determinati:
  - il cavo di prolunga deve essere adatto all'intensità di corrente dell'apparecchio
  - il cavo di prolunga non deve essere posato "in aria": non deve sussistere il pericolo di inciamparvi e non deve essere alla portata dei bambini
  - il cavo di prolunga non deve assolutamente essere danneggiato
  - non collegare alla presa di corente altri apparecchi oltre a questo, in quanto può verificarsi un sovraccarico elettrico (prese multiple vietate!).
- L'apparecchio non deve essere azionato con un timer esterno o con un sistema di telecontrollo separato, come ad esempio una presa telecomandata.
- Non toccare mai l'apparecchio, il cavo di rete o la spina di rete con mani umide.
- Estrarre sempre il cavo di rete in corrispondenza della spina. Non estrarlo mai afferrando il cavo stesso.
- Non spostare l'apparecchio tirandolo per il cavo di rete.
- Fare attenzione a non piegare o schiacciare mai il cavo di rete.
- Svolgere completamente il cavo di rete mentre l'apparecchio è in funzione per evitare che si surriscaldi e si fonda.

- Tenere il cavo di rete lontano da superfici calde (ad es. piastre di cottura).
- Se l’unità non viene utilizzata per lungo tempo, estrarre la spina dalla presa. Soltanto in questo modo l’apparecchio è completamente privo di alimentazione.

4.4 Per la sicurezza dei bambini



Avvertenza!! Spesso i bambini non sono in grado di valutare bene i pericoli e possono così provocarsi lesioni. Per questo motivo osservare quanto segue:

- Questo prodotto può essere utilizzato solo con la sorveglianza di adulti.
- Assicurarsi con attenzione che l’apparecchio si trovi sempre al di fuori della portata dei bambini.
- Assicurarsi che i bambini non possano far cadere l’apparecchio tirando il cavo.
- Fare attenzione che la pellicola da imballaggio non costituisca pericolo di morte per i bambini. Le pellicole da imballaggio non sono giocattoli.

4.5 Danni materiali

Attenzione! Per evitare danni alle cose, attenersi alle seguenti disposizioni.

- Non posizionare l’apparecchio su piastre di cottura calde, nel forno caldo o in prossimità di resistenze riscaldanti che potrebbero causare danni.
- Non è escluso che i detergenti per piani d’appoggio contengano componenti che possono intaccare e danneggiare i piedini in gomma. In questo caso posizionare l’apparecchio su una superficie non infiammabile.
- Non appoggiare oggetti sull'apparecchio.
- In caso di temporali, gli apparecchi collegati alla rete di alimentazione possono venire danneggiati dai fulmini.

5. Prima del primo utilizzo

1. Estrarre l’apparecchio e tutti gli accessori dall’imballaggio.
2. Verificare che l’apparecchio non presenti danni.
3. Prima del primo utilizzo pulire l’apparecchio. A tale riguardo osservare le indicazioni riportate nel capitolo "6. Pulizia" a pagina 15.

6. Pulizia



Avvertenza! Per evitare il pericolo di folgorazioni o di ustioni:
- Estrarre la spina dalla presa prima di ogni operazione di pulizia.
- Non immergere mai l’apparecchio in acqua e proteggerlo da eventuali gocce o spruzzi.

Attenzione! Non utilizzare in nessun caso detergenti in crema corrosivi o abrasivi. Questi potrebbero danneggiare sia l'apparecchio.

Indicazione: non aspettare troppo tempo prima di pulire l'apparecchio, in modo tale che i resti del cibo non si secchino, rendendo difficoltosa la loro rimozione.

1. Pulire l'apparecchio all'interno e all'esterno con un panno morbido inumidito. È possibile utilizzare anche un detergente delicato per stoviglie; in questo caso è necessario risciacquare l'apparecchio con acqua pulita.
2. Successivamente, ripassare con un panno asciutto.
3. Lavare la yogurtiera **2** (vasetti e coperchi) e il coperchio **1** nel lavandino o in lavastoviglie.

7. Preparazione dello yogurt

7.1 Ecco come si prepara lo yogurt

Per fare lo yogurt a casa propria servono:

- 1 l di latte o panna

  Indicazione: il contenuto di grassi dello yogurt corrisponde a quello del latte utilizzato. Per ottenere uno yogurt intero cremoso non utilizzare il latte, bensì la panna fresca oppure aggiungere la panna al latte.
- Alcuni cucchiai da tè di fermenti lattici vivi (yogurt bio, yogurt probiotico, yogurt fatto in casa, yogurt commerciale con fermenti lattici vivi).

  Indicazione: lo yogurt bio, lo yogurt probiotico e lo yogurt fatto in casa contengono sempre fermenti lattici vivi. Alcuni yogurt commerciali contengono conservanti e sono pertanto privi di fermenti lattici vivi. Provare ad utilizzare i fermenti lattici vivi del proprio "yogurt preferito" per vedere se si ottengono risultati soddisfacenti.
- Yogurtiera
- ca. 10 - 12 ore

Il latte contiene il lattosio. Questo viene trasformato nei batteri del latte (fermenti lattici vivi) in acido lattico, dal quale si forma lo yogurt. Per ottenere buoni risultati la yogurtiera crea la temperatura ottimale alla quale i fermenti lattici vivi possono proliferare.

Nel latte non devono trovarsi altri tipi di batteri poiché lo yogurt potrebbe andare a male. Prestare sempre attenzione alla pulizia, in particolare dei vasetti per lo yogurt. Inoltre è possibile far bollire il latte in precedenza e lasciarlo raffreddare a circa 40°C prima di aggiungere i fermenti lattici vivi.

Indicazioni:

- lo yogurt fatto in casa è di solito più cremoso e non è così denso come quello comprato.
- Durante la preparazione si può formare un poco di acqua. Questo è del tutto normale. Gettare via l'acqua o mescolare per farla assorbire.
- La volta successiva si possono utilizzare i fermenti lattici vivi dello yogurt fatto in casa. Ripetendo spesso questa procedura lo yogurt diventa più liquido. Se diventa troppo liquido utilizzare nuovamente uno yogurt fresco acquistato.

- Aggiungendo solo 900 ml di latte lo yogurt diventa più denso.
- Aggiungendo 3 - 4 cucchiai da tavola di latte in polvere lo yogurt diventa ancora più denso.
- La consistenza dello yogurt aumenta se lo si lascia maturare 1 giorno in frigorifero prima di consumarlo.
- Il latte a lunga conservazione non deve essere bollito prima della preparazione dello yogurt.
- Al posto dei fermenti lattici vivi di un altro yogurt si può utilizzare anche yogurt in polvere acquistato in erboristeria o su Internet.
- Lo yogurt può essere preparato anche con latte di soia. In questo caso, per avere i fermenti lattici vivi utilizzare uno yogurt prodotto anch'esso con latte di soia.

7.2 Preparazione dello yogurt naturale

1. Far bollire 1 l di latte.
2. Lasciare raffreddare il latte fino a quando diventa tiepido.

   Indicazione: se si aggiungono i fermenti lattici vivi quando il latte è ancora caldo, i batteri muoiono e non si ottiene lo yogurt.
3. Aggiungere al latte tiepido ca. 5 cucchiai da tè di yogurt con fermenti lattici vivi.
4. Mischiare bene in modo da distribuire uniformemente i fermenti lattici vivi.
5. Riempire con il latte i vasetti per lo yogurt puliti **2**.
6. Chiudere i vasetti.
7. Riporre i vasetti nella base **3**.
8. Posizionare il coperchio **1** sopra la base **3**.
9. Accendere la yogurtiera con il tasto on/off **4**.

   La spia di controllo del tasto on/off **4** si accende.

Dopo ca. 10 - 12 ore lo yogurt ha assunto la consistenza giusta.

10. Spegnere l'apparecchio.
11. Dopo l’utilizzo, estrarre la spina di rete dalla presa. Soltanto in questo modo l’apparecchio è completamente privo di alimentazione.
12. Lasciar raffreddare ulteriormente i vasetti chiusi e riporli quindi in frigorifero.

7.3 Ricette con prodotti misti a base di yogurt

Con lo yogurt naturale potete ottenere anche lo yogurt alla frutta o lo yogurt del proprio gusto preferito. Non ci sono limiti alla fantasia. Tuttavia, queste ricette devono essere realizzate solo **dopo** la preparazione dello yogurt altrimenti lo yogurt non riesce.

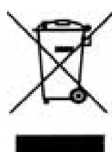
Yogurt alla frutta:
Mescolare allo yogurt frutta fresca o un preparato alla frutta, come ad es. la marmellata.

Altri gusti:
Mescolare allo yogurt lo zucchero vanigliato, la vaniglia, le nocciole, la granella di cioccolato, il torrone, i fiocchi di cocco o altri aromi.

Tzatziki:
Mescolare allo yogurt i cetrioli tagliati sottili, l'aglio e un poco di olio di oliva.

8. Smaltimento

8.1 Apparecchio



Il simbolo con il bidone della spazzatura su ruote depennato significa che nell'Unione Europea il prodotto deve essere smaltito nella spazzatura differenziata. Ciò vale sia per il prodotto che per tutti gli accessori contrassegnati con lo stesso simbolo. I prodotti contrassegnati non possono essere smaltiti nei rifiuti normali, ma devono essere consegnati ad un ufficio accettazione di riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Il riciclaggio aiuta a ridurre notevolmente il consumo di materie grezze e soprattutto l'inquinamento ambientale. Le informazioni relative allo smaltimento e l'indirizzo del centro di riciclaggio più vicino sono disponibili ad es. presso la sede della nettezza urbana della propria città o nelle Pagine Gialle.

8.2 Imballaggio

Se si desidera smaltire l'imballaggio, rispettare le relative norme vigenti in materia ambientale nel proprio paese.

9. Garanzia di HOYER Handel GmbH

Gentile cliente,
questo apparecchio è accompagnato da una garanzia di 3 anni a partire dalla data di acquisto. In caso di difetti del prodotto può far valere i Suoi diritti nei confronti del venditore come previsto dalla legge. Tali diritti di legge non sono limitati dalla nostra garanzia, descritta di seguito in dettaglio.

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia ha inizio dalla data di acquisto. Conservare pertanto lo scontrino di cassa originale, in quanto documento comprovante l'acquisto.

Se entro tre anni dalla data di acquisto di questo prodotto insorge un difetto di materiale o di fabbricazione, ci impegniamo a riparare o a sostituire a nostra scelta il prodotto. La prestazioni di garanzia presuppone, entro il termine di tre anni, la presentazione dell'apparecchio difettoso e della prova di acquisto (scontrino di cassa) e una breve descrizione scritta del difetto e del momento in cui è insorto.

Se il difetto è coperto dalla nostra garanzia, ci impegniamo a rispedire il prodotto riparato o un nuovo prodotto. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e rivendicazioni per difetti

Il periodo di garanzia non viene prolungato dalla prestazione di garanzia. Questo vale anche per le parti sostituite e riparate. Eventuali danni o difetti riscontrati già al momento dell'acquisto devono essere comunicati subito dopo l'apertura della confezione. Dopo lo scadere del periodo di garanzia le riparazioni vengono effettuate a pagamento.

Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto rispettando i più severi standard di qualità ed è stato scrupolosamente testato prima della spedizione.

La garanzia copre i difetti di materiale o di fabbricazione. Non si estende alle parti del prodotto soggette a normale usura e considerate pertanto parti usurabili, né ai danni ai componenti più fragili, ad es. interruttori, batterie o parti in vetro.

La garanzia decade se il prodotto viene danneggiato, utilizzato o sottoposto a manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo conforme del prodotto è necessario attenersi a tutte le avvertenze contenute nelle istruzioni per l'uso.

Sono assolutamente da evitare gli utilizzi e le azioni che le istruzioni per l'uso sconsigliano.

Il prodotto è concepito esclusivamente per l'uso privato, non per quello commerciale.

La garanzia decade in caso di utilizzo indebito e non conforme, uso della forza e interventi non effettuati dal nostro centro d'assistenza autorizzato.

Svolgimento della garanzia

Per garantire una rapida evasione della richiesta del cliente, si consiglia di attenersi alla procedura seguente:

- Per tutte le richieste tenere a disposizione il numero di articolo (per questo apparecchio: IAN 88839) e lo scontrino di cassa comprovante l'acquisto.
- Il numero di articolo si trova sulla targhetta dati, inciso, sul frontespizio delle istruzioni (in basso a sinistra) oppure sull'adesivo sul retro o sulla parte inferiore dell'apparecchio.
- In caso di errori di funzionamento o altri difetti, contattare dapprima telefonicamente o per e-mail il centro d'assistenza riportato di seguito.
- Il prodotto difettoso può essere spedito gratuitamente all'indirizzo di assistenza fornito, allegando la prova di acquisto (scontrino di cassa) e indicando in cosa consiste il difetto e quando è stato riscontrato.



Su www.lidl-service.com è possibile scaricare questo e tanti altri manuali, video dei prodotti e software.



Centro d'assistenza

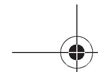
(IT) Assistenza Italia
Tel.: 02 36003201
E-Mail: hoyer@lidl.it

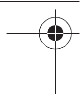
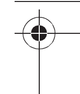
(MT) Assistenza Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

(CH) Assistenza Svizzera
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., telefonia mobile max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 88839



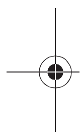
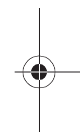



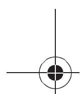
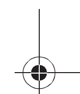
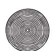


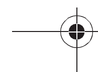
Fornitore

Nota bene: l'indirizzo seguente **non è l'indirizzo d'assistenza.** Contattare dapprima il centro d'assistenza indicato sopra.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
D-22761 Hamburg
Deutschland


Índice

Parabéns pela compra do seu novo aparelho.

Optou por um produto de grande qualidade. O manual de instruções é parte integrante deste produto. Este contém indicações importantes a respeito da sua segurança, utilização e eliminação.

Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as indicações de utilização e de segurança. Utilize o produto apenas como descrito e nos campos de aplicação indicados.

Caso entregue o aparelho a terceiros, faça-o acompanhar da respetiva documentação.

1. Descrição do aparelho

1.1 Campo de aplicação

A iogurteira SilverCrest SJB 15 B1 foi concebida para a confecção de iogurtes. Não é permitida a confecção de outros alimentos.

Utilize a iogurteira apenas no interior e nunca no exterior.

Este aparelho foi concebido para utilização doméstica e não para uso comercial.

O aparelho também foi concebido para:

- a utilização em cozinhas para colaboradores de lojas, escritórios e outras áreas comerciais,
- a utilização em propriedades rurais,
- clientes em hotéis, motéis e outros espaços residenciais,
- estabelecimentos de alojamento e pequeno-almoço.

1.2 Material fornecido

- 1 Iogurteira
  composta por
  - 1 parte inferior com sistema eléctrico
  - 1 tampa
  - 7 copos de iogurte de 180 ml
- 1 manual de instruções

2. Designação das peças (ver página desdobrável)

1 Tampa
2 Copos de iogurte
3 Parte inferior
4 Interruptor para ligar/desligar e luz de controlo

3. Dados técnicos

Tensão nominal:230 V~/50 Hz
Potência nominal:15 W
Classe de protecção: II



4. Indicações de segurança

4.1 Explicação de termos

Encontrará os seguintes sinais de advertência neste manual de instruções:



Atenção!
Risco elevado: Não considerar o aviso pode constituir perigo para a integridade física e para a vida.

Cuidado!
Risco mediano: Não considerar o aviso pode provocar danos materiais.

Indicação:
Risco reduzido: Ter em atenção determinados factos durante o manuseamento do aparelho.

4.2 Notas genéricas

- Leia cuidadosamente este manual de instruções antes de passar à utilização. O manual é parte integrante do aparelho e tem de estar sempre à disposição.
- Utilize o aparelho apenas para a finalidade descrita (ver "1.1 Campo de aplicação" na página 21).
- Certifique-se de que a tensão de rede necessária (ver placa de características no aparelho) corresponde à sua, de forma a evitar danos.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, nem por pessoas que não possuam a experiência ou o conhecimento necessário para a utilização do aparelho, a não ser que uma pessoa responsável pela sua segurança faça a supervisão do funcionamento do aparelho e faculte as respectivas instruções. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Tenha em conta que os direitos da garantia e responsabilidade serão anulados se utilizar acessórios não recomendados neste manual de instruções ou se em caso de reparações não forem utilizadas exclusivamente peças sobressalentes originais. Isto também se aplica no caso de reparações efectuadas por pessoal não

qualificado. Encontra o endereço do serviço de assistência técnica em "Service-Center" na página 29.

- Em caso de eventuais falhas de funcionamento dentro do período de garantia, só o Service-Center poderá efectuar a reparação do aparelho. Caso contrário, a garantia do produto perderá a sua validade. Encontra o endereço do serviço de assistência técnica em "Service-Center" na página 29.
- Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância para poder intervir no devido tempo, caso ocorram falhas de funcionamento.

4.3 Protecção contra choques eléctricos



Atenção! As seguintes indicações de segurança servem para o proteger contra choques eléctricos.

- Se o aparelho estiver danificado, o aparelho não pode ser utilizado. Neste caso, mande reparar o aparelho por pessoal especializado qualificado. O endereço do serviço de assistência técnica encontra-se em "Service-Center" na página 29.
- Se o cabo de alimentação deste aparelho for danificado, este tem de ser reparado pelo fabricante ou por pessoal qualificado para evitar perigos.
- Não deve entrar água ou outros líquidos no aparelho. Por isso:
  – nunca o utilize no exterior
  – nunca o mergulhe em água
  – nunca coloque quaisquer objectos com líquidos sobre o aparelho, p. ex. tachos
  – nunca o utilize em ambientes muito húmidos.

  Se, mesmo assim, entrarem líquidos no aparelho, desligue imediatamente a ficha da tomada e mande reparar o aparelho por pessoal especializado qualificado. Encontra o endereço do serviço de assistência técnica em "Service-Center" na página 29.
- Deve evitar a utilização de extensões. Só são permitidas em condições muito específicas:
  – a extensão tem de ser adequada para a intensidade de corrente do aparelho
  – a extensão não deve ficar “suspensa”: não deve ficar disposta de forma a que alguém possa tropeçar nela, nem ficar ao alcance das crianças
  – a extensão nunca deve apresentar danos
  – além deste aparelho, não devem ser ligados outros aparelhos à tomada de corrente, uma vez que isto pode provocar uma sobrecarga na rede eléctrica (as tomadas múltiplas são proibidas!).
- O aparelho não pode ser operado com um temporizador externo ou com um sistema de controlo remoto em separado, como por exemplo uma tomada com controlo remoto.
- Nunca toque no aparelho, no cabo de alimentação ou na ficha de rede com as mãos húmidas.
- Desligue sempre o cabo de alimentação pegando na ficha de rede. Nunca puxe pelo próprio cabo de alimentação.
- Nunca pegue no aparelho pelo cabo de alimentação.
- Certifique-se de que o cabo não é dobrado ou esmagado.
- Durante o funcionamento, desenrole totalmente o cabo de alimentação ,

para evitar que o cabo sobreaqueça e derreta.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes (p. ex. placa de fogão).
- Se não utilizar o aparelho, desligue a ficha de rede da tomada de corrente. Só depois é que o aparelho fica totalmente sem corrente.

4.4 Para a segurança das crianças



Atenção! As crianças, na maior parte das vezes, não conseguem avaliar correctamente os perigos, podendo sofrer ferimentos. Por isso, preste atenção ao seguinte:
- Este produto só pode ser utilizado sob a vigilância de um adulto.
- Mantenha sempre o aparelho fora do alcance das crianças.
- Certifique-se de que as crianças não puxam o aparelho pelo cabo.
- A película da embalagem também pode representar um perigo fatal para as crianças. As películas da embalagem não são um brinquedo.

4.5 Danos materiais

Cuidado! Para evitar danos materiais, respeite as seguintes disposições.
- O aparelho não pode ser colocado sobre placas de fogão quentes, fornos quentes ou perto de aquecedores ou esquentadores a gás, pois isto pode causar danos.
- Não deve ser excluída a possibilidade de os produtos de limpeza para superfícies de apoio (móveis) conterem compostos que amolecem ou corroem os pés de borracha. Neste caso, coloque o aparelho sobre uma superfície não inflamável.
- Não coloque quaisquer objectos sobre o aparelho.
- Em caso de trovoada, o aparelho ligado à corrente eléctrica pode ser danificado devido a uma descarga eléctrica.

5. Antes da primeira utilização

1. Retire o aparelho e todos os acessórios da embalagem.
2. Certifique-se de que o aparelho não está danificado.
3. Limpe o aparelho antes da primeira utilização. Para o efeito, preste atenção às indicações do capítulo "6. Limpar" na página 25.

6. Limpar



Atenção! Para evitar o perigo de choque eléctrico ou de queimadura:
- Desligue a ficha de rede da tomada de rede antes de cada limpeza.
- Nunca mergulhe o aparelho em água e proteja-o contra gotas e salpicos de água.

Cuidado! Nunca utilize produtos de limpeza abrasivos, corrosivos ou que risquem. Caso contrário, o aparelho e o seu revestimento antiaderente podem ficar danificados.

Nota: Não adie a limpeza do aparelho por muito tempo, para que os restos de alimentos não sequem, dificultando a sua remoção.

1. Limpe o aparelho por dentro e por fora com um pano macio e húmido. Pode também usar um pouco de detergente suave, mas nesse caso tem de limpar o aparelho novamente com água limpa.
2. Depois de limpar, passe novamente com um pano seco.
3. Lave os copos de iogurte **2** (copos e tampas) e a tampa da iogurteira**1** no lava-loiças ou na máquina de lavar loiça.

7. Preparar iogurte

7.1 Como é feito o iogurte

Para fazer iogurte, necessita de:
- 1 l de leite ou de natas

  Nota: O teor de gordura do iogurte corresponde ao teor de gordura do leite utilizado. Para fazer um iogurte mais cremoso utilize natas em vez de leite ou adicione natas ao leite.
- Uma colher de chá de cultura viva de iogurte (iogurte Bio, iogurte probiótico, iogurte feito em casa, iogurte corrente com culturas vivas).

  Nota: O iogurte Bio, o iogurte probiótico ou o iogurte feito em casa contêm sempre culturas vivas. Alguns iogurtes correntes não contêm culturas vivas pois são feitos para terem uma validade maior. Prove simplesmente o seu “iogurte preferido” como fornecedor de culturas e verifique se está satisfeito com o resultado.
- Iogurteira
- aprox. 10 - 12 horas de preparação

O leite contém lactose. A lactose é transformada em ácido láctico pelas bactérias do leite (cultura de iogurte), originando o iogurte. Para que este processo se verifique, a iogurteira cria a temperatura ideal para a multiplicação das culturas do iogurte.
O leite não pode conter outras bactérias, pois estas podem estragar o iogurte. Por esse motivo, certifique-se sempre que tudo está bem limpo, especialmente os copos de iogurte. Para além disso, também pode ferver o leite e deixá-lo arrefecer até aprox. aos 40°C, antes de adicionar a cultura de iogurte.

Indicações:

- O iogurte feito em casa é geralmente mais cremoso e menos espesso do que o iogurte comprado.
- Durante a preparação pode haver formação de uma pequena quantidade de água. Isto é normal. Despeje a água ou misture-a com o iogurte.
- Pode preparar mais iogurte com o iogurte que fez. Quantas mais vezes o fizer, menos espesso ficará o iogurte confeccionado. Se o iogurte ficar muito líquido deve utilizar novamente um iogurte comprado para a preparação.
- Se utilizar apenas 900 ml de leite o iogurte fica um pouco mais consistente.
- Se adicionar 3 a 4 colheres de sopa de leite em pó o iogurte também fica mais consistente.
- O iogurte fica mais consistente se o deixar 1 dia no frigorífico antes de o comer.
- O leite homogeneizado não necessita de ser fervido antes da preparação do iogurte.
- Em vez de culturas de iogurte de um outro iogurte também pode utilizar iogurte em pó adquirível numa loja de produtos dietéticos ou na Internet.
- Também pode preparar iogurte a partir de leite de soja. Como cultura utilize um iogurte feito a partir de leite de soja.

7.2 Preparar iogurte natural

1. Ferva 1 l de leite.
2. Deixe o leite arrefecer até que esteja morno.

   Nota: Se adicionar a cultura de iogurte no leite muito quente, as bactérias morrem e não há formação de iogurte.
3. Junte aprox. 5 colheres de chá de iogurte com culturas vivas ao leite arrefecido.
4. Mexa bem para que as culturas fiquem bem distribuídas.
5. Encha os copos de iogurte bem limpos com o leite **2**.
6. Tape os copos.
7. Coloque os copos na parte inferior **3**.
8. Coloque a tampa **1** sobre a parte inferior **3**.
9. Ligue a iogurteira no interruptor para ligar/desligar **4**.

   A luz de controlo no interruptor para ligar/desligar **4** acende-se.

Após 10 a 12 horas o iogurte está pronto.

10. Desligue o aparelho.
11. Após a utilização, desligue a ficha de rede da tomada de rede. Só assim é que o aparelho fica totalmente sem corrente.
12. Deixe os copos fechados arrefecerem um pouco mais e coloque-os depois no frigorífico.

7.3 Ideias de receitas para iogurtes variados

A partir do iogurte natural também pode preparar iogurte de frutas ou de qualquer outro sabor que deseje. Dê asas à sua imaginação. Tem de o fazer sempre **após** a preparação do iogurte, caso contrário estraga o iogurte.

Iogurte de frutas:

Misture frutas frescas ou um preparado de frutas, como por exemplo compota, no iogurte.

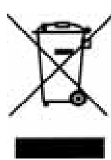
Outros sabores:

Misture baunilha em pó, baunilha, nozes, pedacinhos de chocolate, nougat, flocos de coco ou outros aromas, no iogurte.

Tsatsiki:
Misture pequenos pedaços de pepino, alho e um pouco de azeite, no iogurte.

8. Eliminação

8.1 Aparelho



O símbolo do contentor do lixo com rodas com uma cruz por cima significa que, na União Europeia, o produto tem de ser deixado numa recolha de lixo separada. Isto é válido para o produto e para todos os acessórios com este símbolo. Os produtos assinalados não podem ser eliminados com o lixo doméstico normal, tendo de ser entregues num ponto de recolha para reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos. A reciclagem ajuda a reduzir a utilização de matérias-primas e a preservar o ambiente. Poderá encontrar informações sobre a eliminação e a localização do centro de recolha mais próximo p. ex. junto do departamento de limpeza urbana da sua localidade ou nas Páginas Amarelas.

8.2 Embalagem

Para eliminar a embalagem, observe os regulamentos ambientais do seu país.

9. Garantia da HOYER Handel GmbH

Cara/o cliente,
o seu aparelho beneficia de uma garantia de 3 anos a partir da data da compra. A lei concede-lhe direitos legais contra o vendedor do produto caso este apresente defeitos. Estes direitos legais não estão sujeitos a qualquer restrição perante as nossas condições de garantia especificadas em seguida.

Condições da garantia

O prazo da garantia começa a partir da data de compra. Conserve o talão de compra original, já que este é necessário como comprovativo da compra.

Se, dentro do prazo de três anos a partir da data da sua compra, este produto apresentar algum defeito no material ou de fabrico, assumimos, a nosso critério, a reparação ou substituição do mesmo sem quaisquer custos para si. A ativação da garantia pressupõe que, dentro do referido prazo de três anos, seja apresentado o aparelho defeituoso acompanhado do comprovativo da compra (talão de compra), juntamente com uma breve descrição por escrito do defeito e da data da sua ocorrência.
Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, ser-lhe-á entregue o produto reparado ou um novo produto. A reparação ou substituição do produto não implica o reinício do período de garantia.

Período de garantia e reclamações de defeitos no âmbito legal

A ativação da garantia não prolongará o período de garantia original. O mesmo se aplica às peças substituídas e reparadas. Quaisquer eventuais danos ou defeitos já existentes aquando da compra devem ser reportados imediatamente depois de desembalar o produto. As reparações necessárias depois de decorrido o período de garantia estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi produzido em conformidade com rigorosas diretivas de qualidade e criteriosamente verificado antes do fornecimento.

A ativação da garantia aplica-se a defeitos no material ou de fabrico. Esta garantia não se estende a partes do produto que estejam sujeitas ao desgaste normal, sendo por isso consideradas peças de desgaste, nem a danos em peças frágeis, p. ex., interruptores, acumuladores ou peças de vidro.

Esta garantia cessa se o produto tiver sido danificado, utilizado de modo incorreto ou sujeito a alguma reparação. A utilização correta do produto pressupõe que sejam criteriosamente respeitadas todas as instruções constantes do manual de instruções.

Quaisquer usos e aplicações que sejam desaconselhados ou contra os quais haja avisos no manual de instruções devem ser impreterivelmente evitados.

Este produto foi concebido exclusivamente para utilização privada e não para uso comercial.

O tratamento impróprio e incorreto, a aplicação de força excessiva e as intervenções efetuadas sem o consentimento do nosso Service-Center autorizado fazem cessar o direito à garantia.

Regularização em caso de ativação da garantia

Para garantir uma resposta rápida ao seu pedido, siga as indicações que se seguem:

- Tenha consigo o número do artigo (no caso deste aparelho: IAN 88839) e o talão de compra como comprovativo da compra para o caso de tal lhe ser solicitado.
- O número do artigo encontra-se na placa de características, numa gravura, na página de título destas instruções (canto inferior esquerdo) ou num autocolante no verso ou na parte de baixo do aparelho.
- Se ocorrerem falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte em primeiro lugar o Service-Center seguidamente referido, por telefone ou por e-mail.
- Os produtos adquiridos com defeitos podem ser enviados para o endereço do serviço de assistência que lhe foi indicado, sem quaisquer portes de envio, devendo enviar também o respetivo comprovativo de compra (talão de compra) e a indicação do tipo de defeito e a data da sua ocorrência.



Este e muitos outros manuais, vídeos de produtos e software estão disponíveis para download em www.lidl-service.com.









Service-Center



(PT) Assistência Portugal
Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.pt

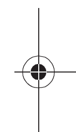
IAN: 88839

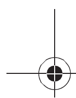
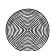


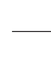
Fornecedor

Tenha em atenção que o endereço que se segue **não é o endereço do serviço de assistência.** Entre primeiro em contacto com o Service-Center acima mencionado.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
D-22761 Hamburg
Deutschland


Contents

Congratulations on the purchase of your new product.

You have selected a high-quality product. The operating instructions are a constituent part of this product. They contain important information about safety, use and disposal. Familiarize yourself with all the operating and safety instructions before using the product. Use the product only as described and for the stated spheres of application.

If you pass the product on to a third party, always pass on all the documentation as well.

1. Description

1.1 Intended purpose

The SilverCrest yoghurt maker SJB 15 B1 is suitable for making yoghurt. The preparation of other foods is not permissible.

Only use the yoghurt maker indoors, never outside.

This product is intended for use in private households and is not suitable for commercial purposes.

The appliance is likewise suitable for:

- use in staff kitchens in shops, offices and other commercial areas,
- use in agricultural settings,
- customers in hotels, motels and other accommodations,
- bed-and-breakfast establishments.

1.2 Scope of supply

- 1 yoghurtmaker
  consisting of
  - 1 base section with electrics
  - 1 lid
  - 7 yoghurt pots, 180 ml each
- 1 copy of the operating instructions

2. Names of parts (see fold-out page)

1 Lid
2 Yoghurt pots
3 Base section
4 On/Off switch with indicator light

3. Technical data

Rated voltage:	230 V~/50 Hz
Rated power:	15 W
Protection class:	II



4. Safety information

4.1 Explanation of terms

The following keywords are used in these user instructions:



Warning!
High risk: ignoring this warning could result in a risk to life and limb.

Caution!
Medium risk: ignoring this warning may result in damage.

Note:
Low risk: points to be noted when handling the appliance.

4.2 General information

- Please read these user instructions carefully before use. They are a constituent part of the appliance and must be kept to hand at all times.
- Use the appliance only for the purpose described (see “1.1 Intended purpose” on page 30).
- To prevent damage, check that the mains voltage required (see type plate on the appliance) is compatible with your mains voltage.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/ or lack of knowledge, unless either supervised by a person responsible for their safety or given instructions on the use of the appliance by such a person. Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- Please note that any claim under the warranty or for liability will be invalid if accessories are used that are not recommended in these user instructions, or if original spare parts are not used for repairs. This also applies to repairs undertaken by unqualified persons. The contact data can be found in „Service Centre” auf Seite 37.
- If the appliance should develop a fault during the warranty period, it may only be repaired by our Service Centre. Otherwise all claims under warranty are

null and void. The contact data can be found in „Service Centre" auf Seite 37.

- To ensure you can intervene promptly if a fault occurs, never leave the appliance unsupervised during operation.
- Check that the power socket is easily accessible since the appliance does not have an On/Off switch.

4.3 Protection against electric shock



Warning! The following safety information is intended to protect you against electric shock.

- The appliance must not under any circumstances be used if it is damaged. Have the device repaired in such cases by a qualified specialist. The contact data can be found in „Service Centre" auf Seite 37.
- If the mains cable for this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or a person with similar qualifications in order to avoid a hazard.
- Water or other liquids must never be allowed to enter the appliance. For this reason:
  - never use it outdoors
  - never immerse it in liquids
  - never place liquid-filled objects, e.g. pans, on the appliance
  - never use in very humid environments.

  If liquid should enter the appliance, unplug the mains plug immediately and have the appliance repaired by a qualified technician. The contact data can be found in „Service Centre" auf Seite 37.
- Avoid using extension cables. An extension cable may only be used under very specific conditions:
  - the extension cable must be suitable for the current rating of the appliance;
  - the extension cable must be routed across surfaces or the floor (not allowed to hang in mid air); ensure the cable is out of the reach of children and does not pose a tripping hazard;
  - never use a damaged extension cable;
  - do not connect any other appliances to the mains socket as this could overload the mains supply (do not use multi-sockets).
- The appliance must not be operated with an external time switch or separate remote control system, such as a wireless remote control socket.
- Do not touch the appliance, the mains cable or the mains plug with wet hands.
- Always unplug the mains cable by pulling out the plug. Never pull on the cable to remove the plug.
- Never carry the appliance by the mains cable.
- Ensure that the mains cable is not kinked, twisted or crushed.
- Fully unwind the mains cable during use to avoid overheating and scorching.
- Keep the mains cable away from hot surfaces, such as cooker hotplates.
- If you are not going to use the appliance for a while, remove the plug from the wall socket. This is the only way to ensure that the machine is completely free of current.

4.4 For the safety of your child



Warning! Children are often unaware of danger and are injured as a result. Please note therefore:

- Only allow children to use this appliance under the supervision of an adult.
- Ensure the appliance is always kept out of the reach of children.
- Ensure that children cannot pull the appliance down onto themselves with the cable.
- Ensure that the packing foil does not become a deadly trap for a child. Packing foils are not toys.

4.5 Material damage

Caution! To avoid material damage, please observe the following conditions.

- The appliance must not be placed on hot stoves, put in a hot oven or set up in the vicinity of gas heaters and on-demand water heaters, as this could cause damage.
- Surface cleaners (furniture and work surfaces) may contain ingredients that could attack and soften the rubber feet. In this case, place the appliance on a non-flammable surface.
- Do not place any items on the appliance.
- If the appliance is connected to the mains it may be damaged by lightning during thunderstorms.

5. Before using for the first time

1. Take the appliance and all the accessory parts out of the packaging.
2. Check that the appliance shows no signs of damage.
3. Clean the appliance before using it for the first time. Observe the information in the section entitled "6. Cleaning" on page 33.

6. Cleaning



Warning! To avoid the danger of an electric shock or burning:
- Always remove the plug from the mains socket before starting to clean the appliance.
- Never immerse the appliance in water, and protect it from splashes and water droplets.

Caution! Never use abrasive, corrosive or caustic cleaning materials. These could damage the appliance as well as the non-stick coating.

Note: Do not leave it too long before cleaning the appliance: otherwise food residue may harden and be difficult to remove.

1. Wipe the appliance inside and out with a soft, damp cloth. You may also use a little mild detergent, but should then wipe over again with clean water.
2. Dry off using a dry cloth.
3. Clean the yoghurt pots **2** (pots and lids) and lid **1** in the sink or in a dishwasher.

7. Making yoghurt

7.1 This is how yoghurt is made

To make your own yoghurt you will need:

- 1 l milk or cream

  Note The amount of fat contained in the yoghurt will be the same as the milk you use. To make creamy yoghurt, do not use milk but fresh cream, or add some cream to your milk.
- Several teaspoons of live yoghurt culture (organic yoghurt, probiotic yoghurt, home-made yoghurt, commercially available yoghurt with live cultures).

  Note Organic yoghurt, probiotic yoghurt and your own home-made yoghurt always contain live cultures. Some commercially available yoghurts are long-life products and no longer contain any live cultures. Just try out your "favourite yoghurt" as the starter culture and see whether you are happy with the result.
- Yoghurt maker
- approx. 10 - 12 hours' time

Milk contains lactose. It is converted into lactic acid by lactic bacteria (yoghurt culture), so allowing yoghurt to form. So this process is successful, the yoghurt maker ensures the best temperature for the yoghurt cultures to easily propagate.

The milk should not contain any other bacteria as this might contaminate the yoghurt. Therefore ensure absolute cleanliness, particularly where the yoghurt pots are concerned. In addition, you can boil the milk beforehand and allow it to cool down to around 40°C before adding the yoghurt culture.

Notes

- Home-made yoghurt is generally more creamy and not as thick as commercial products.
- Water may separate off during preparation, but this is normal. Just pour away the water or mix it back in.
- You can use the yoghurt you have made to start off the next batch. The more often you do this, the thinner your yoghurt will become. If it becomes too thin, you should start afresh with a new yoghurt you have bought.
- If you only use 900 ml milk, this will make your yoghurt a bit thicker.
- If you add 3 - 4 tablespoons of powdered milk, this will make your yoghurt thicker.
- Yoghurt will become thicker if you let it mature for a day in the refrigerator before eating.
- UHT milk does not need to be boiled before making yoghurt.
- Instead of using yoghurt cultures from another yoghurt, you can also use yoghurt powder bought from a health food shop or online.
- Yoghurt can also be made with soya milk. In this case use a yoghurt made with soya milk as the starter culture.

7.2 Making plain yoghurt

1. Boil 1 l milk.
2. Allow the milk to cool down until it is lukewarm.

   Note: If the milk is too hot when you add the yoghurt culture, this will kill the bacteria, and no yoghurt will be produced.

3. Once the milk has cooled down, add around 5 teaspoons of yoghurt containing live yoghurt cultures.
4. Stir well to mix in the cultures properly.
5. Fill the milk into the yoghurt pots **2**, which have been carefully washed.
6. Screw the tops back on.
7. Put the pots in the base section **3**.
8. Put the lid **1** on the base section **3**.
9. Switch the yoghurt maker on using the On/Off switch **4**.

   The indicator light in the On/Off switch **4** lights up.

After around 10 to 12 hours the yoghurt will have set.

10. Switch the appliance off.
11. Remove the plug from the wall socket after use. This is the only way to ensure that the appliance is completely de-energized.
12. Allow the closed pots to cool down slightly and then put them in the refrigerator.

7.3 Ideas for recipes with yoghurt

You can use plain yoghurt to make yoghurt containing fruit or yoghurt with any flavour. There are no limits to your creativity! But do not do this until **after** you have made the yoghurt, or your recipe will not succeed.

Fruit yoghurt:

Mix in fresh fruit or a product made of fruit such as jam.

Other flavours:

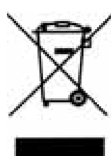
Add vanilla sugar, vanilla, nuts, chocolate sprinkles, nougat, coconut flakes or other flavourings to the yoghurt.

Tsatsiki:

Add chopped cucumber and garlic to the yoghurt as well as a little olive oil.

8. Disposal

8.1 Appliance



The symbol with the crossed-out rubbish bin on wheels means that within the European Union, the product must be disposed of to a sorted rubbish collection. This applies to the product and all accessories which are marked with this symbol. Marked products must not be disposed of via the regular domestic waste but must be handed in to a recycling centre for electrical or electronic devices. Recycling helps to reduce the use of raw materials and to relieve the environment. You can obtain information about disposal and the location of your nearest recycling centre from your local waste management service, for example, or Yellow Pages.

8.2 Packaging

If you wish to discard the packaging, please observe the applicable environmental regulations in your country.

9. HOYER Handel GmbH Warranty

Dear Customer,

You have a warranty on this product which is valid for 3 years from the date of purchase. In the event of this product being defective, you have statutory rights against the seller of the product. These statutory rights are not limited by our warranty as set out below.

Warranty conditions

The warranty period begins with the date of purchase. Please keep the original till receipt in a safe place. This is required as your proof of purchase.

If a defect in materials or workmanship occurs within three years of the date your product was purchased, we will repair or replace the product at our discretion at no charge to you. This service under warranty assumes that the defective product and the proof of purchase (till receipt) are submitted within the three-year period and that a brief description in writing is provided of what the defect is and when it occurred.

If the defect is covered by our warranty, the repaired product or a new one will be sent back to you. There is no new warranty period following repair or replacement of the product.

Warranty period and statutory claims relating to defects

The warranty period is not extended when a service is provided under warranty. This also applies to replaced and repaired parts. Any damage or defects present at purchase must be reported immediately the product is unpacked. Repairs incurred once the warranty period has expired are chargeable.

Scope of warranty

The product has been carefully manufactured in accordance with strict quality guidelines and was thoroughly checked before being delivered.

The warranty applies to defective materials or workmanship. This warranty does not extend to product parts exposed to normal wear and tear (and which can therefore be considered wear parts) or to damage to fragile parts such as switches, batteries or parts made of glass.

This warranty is void if the product is damaged or if it is not used or maintained properly. All the information in the operating instructions should be observed precisely to ensure that the product is used properly.

It is essential to avoid intended uses and actions which are discouraged or warned against in the operating instructions.

The product is intended for only private use and not for commercial purposes.

The warranty is void in the event of misuse, incorrect treatment, use of force or interference by anyone other than our authorized service centre.

Warranty process

Please follow the instructions below to ensure that your claim is processed quickly.

- In case of any enquiry, please keep the article number (for this product: IAN 88839) and the till receipt as proof of purchase.
- The article number can be found on the rating plate, as an engraving, on the cover sheet of your instructions (bottom left) or as a label on the back or underside of your appliance.

- If malfunctions or any other defects should occur, in the first instance contact the Service Centre mentioned below by **telephone or e-mail**.
- Once a product has been recorded as defective, you can then send it Freepost to the service address you are given, enclosing the proof of purchase (till receipt) and quoting what the defect is and when it occurred.


You can download these instructions and many other manuals, product videos and software from www.lidl-service.com.



Service Centre

GB Service Great Britain
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.co.uk

IR Service Ireland
Tel.: 1890 930 034
(0,08 EUR/Min., (peak))
(0,06 EUR/Min., (off peak))
E-Mail: hoyer@lidl.ie

CY Service Cyprus
Tel.: 8009 4409
E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

MT Service Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

IAN: 88839



Supplier

Please note that the address below is **not a service address**. In the first instance, contact the service centre mentioned above.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
D-22761 Hamburg
Germany

Inhalt

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Produktes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung.

Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche.

Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

1. Gerätebeschreibung

1.1 Verwendungszweck

Der Joghurtbereiter SilverCrest SJB 15 B1 ist zum Zubereiten von Joghurt geeignet. Die Zubereitung anderer Lebensmittel ist nicht zulässig.

Verwenden Sie den Joghurtbereiter ausschließlich innerhalb Ihres Haushaltes und niemals im Freien.

Dieses Gerät ist für den Einsatz in Privathaushalten und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.

Das Gerät ist ebenfalls geeignet für:

- den Einsatz in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen,
- den Einsatz in landwirtschaftlichen Anwesen,
- Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen,
- Frühstückspensionen.

1.2 Lieferumfang

- 1 Joghurtbereiter
  bestehend aus
  - 1 Unterteil mit Elektrik
  - 1 Deckel
  - 7 Joghurtgläser à 180 ml
- 1 Bedienungsanleitung

2. Benennung der Teile (siehe Ausklappseite)

1 Deckel
2 Joghurtgläser
3 Unterteil
4 Ein-/Ausschalter mit Kontroll-Lampe

3. Technische Daten

Nennspannung:	230 V~/50 Hz
Nennleistung:	15 W
Schutzklasse:	II



4. Sicherheitshinweise

4.1 Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Bedienungsanleitung:



Warnung!
Hohes Risiko: Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

Vorsicht!
Mittleres Risiko: Missachtung der Warnung kann einen Sachschaden verursachen.

Hinweis:
Geringes Risiko: Sachverhalte, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

4.2 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie vor dem Gebrauch sorgfältig diese Bedienungsanleitung. Sie ist Bestandteil des Gerätes und muss jederzeit verfügbar sein.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den beschriebenen Verwendungszweck (siehe „1.1 Verwendungszweck“ auf Seite 38).
- Überprüfen Sie, ob die erforderliche Netzspannung (siehe Typenschild am Gerät) mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt, um eine Beschädigung zu verhindern.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Beachten Sie, dass jeglicher Anspruch auf Garantie und Haftung erlischt, wenn Zubehörteile verwendet werden, die nicht in dieser Bedienungsanleitung empfohlen werden oder wenn bei Reparaturen nicht ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden. Dies gilt auch für Reparaturen, die durch nicht-

qualifizierte Personen durchgeführt werden. Die Kontaktdaten finden Sie in „Service-Center“ auf Seite 45.

- Bei eventuellen Funktionsstörungen während der Garantiezeit darf die Instandsetzung des Gerätes nur durch unser Service-Center erfolgen. Ansonsten erlischt jeglicher Garantieanspruch. Die Kontaktdaten finden Sie in „Service-Center“ auf Seite 45.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt, um rechtzeitig einschreiten zu können, falls Funktionsstörungen auftreten.

4.3 Schutz vor elektrischem Schlag



Warnung! Die folgenden Sicherheitshinweise sollen Sie vor einem elektrischen Schlag schützen.

- Wenn das Gerät beschädigt ist, darf das Gerät keinesfalls benutzt werden. Lassen Sie das Gerät in diesem Falle von qualifiziertem Fachpersonal reparieren. Die Kontaktdaten finden Sie in „Service-Center“ auf Seite 45.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- In das Gerät dürfen keinesfalls Wasser oder andere Flüssigkeiten eindringen. Daher:
  - niemals im Freien einsetzen
  - niemals in Flüssigkeit tauchen
  - keine mit Flüssigkeit gefüllten Gegenstände, z.B. Töpfe, darauf stellen
  - niemals in sehr feuchter Umgebung einsetzen.

  Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerät gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker und lassen das Gerät von qualifiziertem Fachpersonal reparieren. Die Kontaktdaten finden Sie in „Service-Center“ auf Seite 45.
- Die Benutzung von Verlängerungskabeln sollten Sie vermeiden. Sie ist nur unter ganz bestimmten Voraussetzungen gestattet:
  - das Verlängerungskabel muss für die Stromstärke des Gerätes geeignet sein
  - das Verlängerungskabel darf nicht „fliegend“ verlegt sein: es darf nicht zur Stolperfalle werden oder von Kindern erreichbar sein
  - das Verlängerungskabel darf keinesfalls beschädigt sein
  - es dürfen keine weiteren Geräte als dieses Gerät an der Netzsteckdose angeschlossen werden, da es sonst zu einer Überlastung des Stromnetzes kommen kann (Verbot von Mehrfachsteckdosen!).
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem, wie zum Beispiel einer Funksteckdose, betrieben werden.
- Fassen Sie das Gerät, die Netzanschlussleitung oder den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
- Ziehen Sie die Netzanschlussleitung stets am Netzstecker heraus. Ziehen Sie niemals an der Netzanschlussleitung selber.
- Tragen Sie das Gerät nie an der Netzanschlussleitung.
- Achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nie geknickt oder gequetscht wird.
- Wickeln Sie die Netzanschlussleitung im Betrieb vollständig ab, um eine Überhitzung und Durchschmoren zu verhindern.
- Halten Sie die Netzanschlussleitung von heißen Flächen (z.B. Herdplatte) fern.

- Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Nur dann ist das Gerät völlig stromfrei.

4.4 Zur Sicherheit Ihres Kindes



Warnung! Kinder können Gefahren oft nicht richtig einschätzen und sich dadurch Verletzungen zuziehen. Beachten Sie daher:

- Dieses Gerät darf nur unter Aufsicht von Erwachsenen verwendet werden.
- Achten Sie sorgfältig darauf, dass sich das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern befindet.
- Achten Sie darauf, dass Kinder niemals das Gerät an der Netzanschlussleitung herunterziehen können.
- Achten Sie darauf, dass die Verpackungsfolie nicht zur tödlichen Falle für Kinder wird. Verpackungsfolien sind kein Spielzeug.

4.5 Schutz vor Sachschäden

Vorsicht! Um Sachschäden zu vermeiden, beachten Sie folgende Bestimmungen.

- Das Gerät darf nicht auf heiße Herdplatten gestellt, in den heißen Backofen geschoben oder in der Nähe von Gas- und Durchlauferhitzern aufgestellt werden, da dies zu Beschädigungen führen könnte.
- Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass Pflegemittel für Ablageflächen (Möbel) Bestandteile enthalten, die die Gummifüße angreifen und aufweichen. Stellen Sie in diesem Falle das Gerät auf eine nicht brennbare Unterlage.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Bei einem Gewitter kann das am Stromnetz angeschlossene Gerät durch Blitzschlag beschädigt werden.

5. Vor dem ersten Gebrauch

1. Nehmen Sie das Gerät und alle Zubehörteile aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie, dass das Gerät keine Beschädigungen aufweist.
3. Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung. Beachten Sie hierzu die Hinweise in dem Kapitel „6. Reinigen" auf Seite 41.

6. Reinigen



Warnung! Um die Gefahr eines elektrischen Schlages oder einer Verbrennung zu vermeiden:
- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser ein und schützen Sie es vor Spritz- und Tropfwasser.

Vorsicht! Verwenden Sie keinesfalls scheuernde, ätzende oder kratzende Reinigungsmittel. Dadurch könnte das Gerät beschädigt werden.

Hinweis: Warten Sie nicht zu lange mit dem Reinigen, damit Speisereste nicht festtrocknen und sich dann nur noch schwer entfernen lassen.

1. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Sie können auch etwas mildes Spülmittel benutzen, sollten dann aber mit klarem Wasser noch einmal nachwischen.
2. Wischen Sie mit einem trockenen Tuch nach.
3. Reinigen Sie die Joghurtgläser **2** (Gläser und Deckel) und den Deckel **1** im Spülbecken oder in einer Spülmaschine.

7. Joghurt zubereiten

7.1 So entsteht Joghurt

Um selber Joghurt zu machen, benötigen Sie:

- 1 l Milch oder Sahne

  Hinweis: Der Fettgehalt des Joghurts entspricht dem Fettgehalt der verwendeten Milch. Um Sahnejoghurt zu erhalten, nehmen Sie keine Milch, sondern frische Sahne oder geben der Milch entsprechend Sahne hinzu.
- Einige Teelöffel lebende Joghurtkultur (Bioghurt, probiotischer Joghurt, selbstgemachter Joghurt, handelsüblicher Joghurt mit lebenden Kulturen).

  Hinweis: Bioghurt, probiotischer Joghurt oder Ihr selbstgemachter Joghurt enthalten immer lebende Kulturen. Einige handelsübliche Joghurts sind haltbar gemacht und enthalten keine lebenden Kulturen mehr. Probieren Sie Ihren „Lieblingsjoghurt“ einfach mal als Kulturenlieferant aus, und beurteilen Sie selber, ob Sie mit dem Ergebnis zufrieden sind.
- Joghurtbereiter
- ca. 10 - 12 Stunden Zeit

In der Milch befindet sich Milchzucker. Dieser wird von Milchbakterien (Joghurtkultur) in Milchsäure umgewandelt, wobei sich der Joghurt bildet. Damit dies gut gelingt, erzeugt der Joghurtbereiter die optimale Temperatur, bei der sich die Joghurtkulturen gut vermehren können.

In der Milch dürfen sich keine weiteren Bakterien befinden, da diese den Joghurt verderben könnten. Achten Sie daher immer auf Sauberkeit, besonders bei den Joghurtgläsern. Außerdem können Sie die Milch vorher abkochen und wieder auf etwa 40°C abkühlen lassen, bevor Sie die Joghurtkultur zugeben.

Hinweise:

- Eigener Joghurt ist meist cremiger und nicht so fest, wie gekaufter.
- Bei der Zubereitung kann sich etwas Wasser absetzen. Dies ist normal. Gießen Sie das Wasser weg oder rühren Sie es unter.
- Mit dem eigenen Joghurt können Sie den nächsten Ansatz machen. Je öfter Sie dies wiederholen, umso dünner wird der erzeugte Joghurt. Wird er zu dünn, sollten Sie wieder mit einem frischen gekauften Joghurt beginnen.
- Wenn Sie nur 900 ml Milch nehmen, wird der Joghurt etwas fester.
- Wenn Sie 3 - 4 Esslöffel Milchpulver zugeben, wird der Joghurt fester.

- Der Joghurt wird fester, wenn Sie ihn vor dem Verzehr noch 1 Tag im Kühlschrank reifen lassen.
- H-Milch braucht vor der Joghurtbereitung nicht abgekocht zu werden.
- Statt Joghurtkulturen aus einem anderen Joghurt kann auch Joghurtpulver aus dem Reformhaus oder Internet verwendet werden.
- Joghurt lässt sich auch aus Sojamilch herstellen. Verwenden Sie dann als Kulturenlieferant einen Joghurt, der ebenfalls aus Sojamilch hergestellt wurde.

7.2 Naturjoghurt herstellen

1. Kochen Sie 1 l Milch ab.
2. Lassen Sie die Milch abkühlen, bis sie nur noch handwarm ist.

   Hinweis: Wenn Sie die Joghurtkultur zugeben, solange die Milch noch zu heiß ist, sterben die Bakterien ab und es entsteht kein Joghurt.
3. Geben Sie zu der abgekühlten Milch ca. 5 Teelöffel Joghurt mit lebenden Joghurtkulturen.
4. Rühren Sie gut um, damit sich die Kulturen gut verteilen.
5. Füllen Sie die Milch in die sorgfältig gereinigten Joghurtgläser **2**.
6. Schrauben Sie die Gläser zu.
7. Stellen Sie die Gläser in das Unterteil **3**.
8. Setzen Sie den Deckel **1** auf das Unterteil **3**.
9. Schalten Sie den Joghurtbereiter am Ein- /Ausschalter **4** ein.

   Die Kontroll-Lampe im Ein-/Ausschalter **4** leuchtet.

Nach ca. 10 bis 12 Stunden ist der Joghurt stichfest.

10. Schalten Sie das Gerät aus.
11. Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Nur so ist das Gerät völlig stromfrei.
12. Lassen Sie die verschlossenen Gläser noch etwas abkühlen und stellen Sie sie dann in den Kühlschrank.

7.3 Rezeptideen für Joghurtmischerzeugnisse

Sie können aus dem Naturjoghurt Fruchtjoghurt oder Joghurt mit beliebiger Geschmacksrichtung herstellen. Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Dies darf aber immer erst **nach** der Joghurtbereitung passieren, da der Joghurt sonst nicht gelingt.

Fruchtjoghurt:

Mischen Sie frische Früchte oder eine Fruchtzubereitung, wie z.B. Konfitüre, unter den Joghurt.

Andere Geschmacksrichtungen:

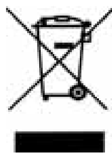
Mischen Sie Vanillezucker, Vanille, Nüsse, Schokostreusel, Nougat, Kokosflocken oder andere Aromen unter den Joghurt.

Tsatsiki:

Rühren Sie kleingeschnitte Gurken, Knoblauch und etwas Olivenöl in den Joghurt.

8. Entsorgung

8.1 Gerät



Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und zur Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z.B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.

8.2 Verpackung

Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, achten Sie auf die entsprechenden Umweltvorschriften in Ihrem Land.

9. Garantie der HOYER Handel GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Produkt 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Produkt und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schaltern, Akkus oder Teilen, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten.

Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserem autorisierten Service-Center vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer (für dieses Produkt: IAN 88839) und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen.



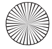
Service-Center

(DE) Service Deutschland
Tel.: 01805772033
(0,14 EUR/Min. aus dem dt. Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.de

(AT) Service Österreich
Tel.: 0820 201 222
(0,15 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.at

(CH) Service Schweiz
Tel.: 0842 665566
(0,08 CHF/Min.,
Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 88839










Lieferant

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift **keine Serviceanschrift** ist. Kontaktieren Sie zunächst das oben benannte Service-Center.

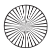
HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
22761 Hamburg
Deutschland

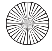


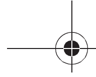


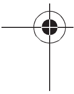
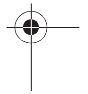
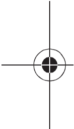
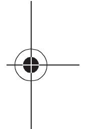
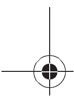
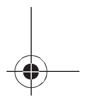


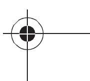
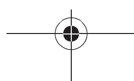
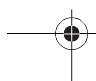
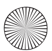




RP88839 Joghurtbereiter LB5 Seite 47 Donnerstag, 28. Februar 2013 8:29 08









HOYER HANDEL GMBH
Kühnehöfe 5
D-22761 Hamburg

Estado de las informaciones · Stato attuale delle conoscenze ·
Estado das informações · Status of information ·
Stand der Informationen:

02/2013 · Ident.-Nr.: SJB 15 B1

IAN 88839

5

